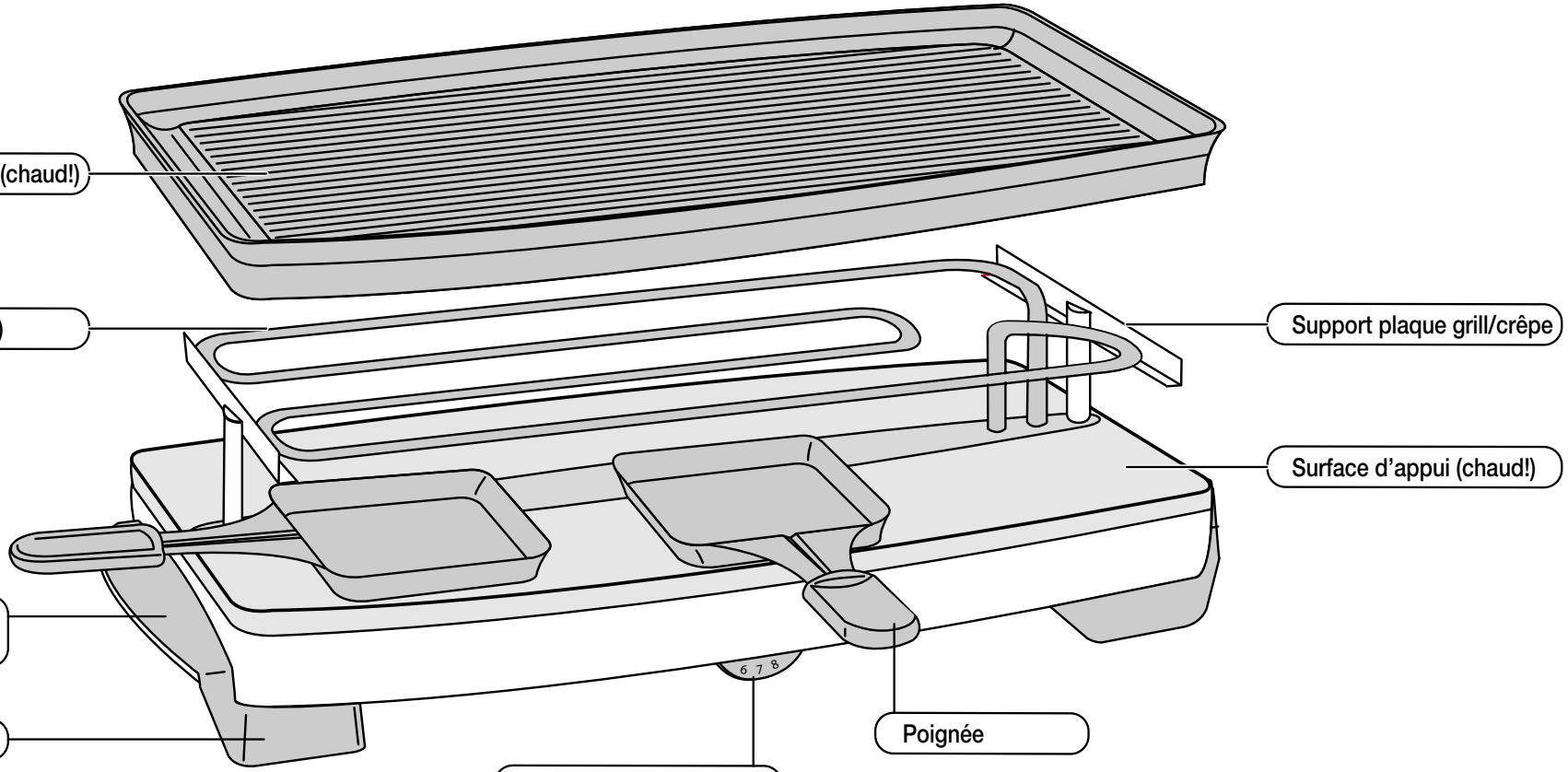
Bref mode d'emploi Raclette 8

Installation:
Ne pas couvrir l'appareil, garder une distance min. de 50 cm des prises de courant, rideaux, meubles, etc.



	Démarrage rapide
1	poser la plaque grill/crêpe sur le support
2	choisir une surface stable et garder la distance min. de sécurité
3	régler la température sur «0»
4	brancher la prise (230V)
5	laisser chauffer l'appareil pendant env. 5min (sur ´«5»)

Après utilisation
- régler la température sur «0»
- débrancher l'appareil
- laisser bien refroidir l'appareil
- nettoyer l'appareil (voir «Nettoyage»)

© hoeliner.ch

7173.367 -F-

Mode d'emploi Raclette 8

Chère cliente, cher client
Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil, afin d'éviter tout dommage éventuel du à une utilisation non conforme.

Pour votre sécurité, à lire avant la mise en service!

Mise en marche et utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation bien laver les accessoires à l'eau chaude avec un peu de détergent. L'appareil peut être nettoyé simplement avec un chiffon humide (voir aussi «Nettoyage»).

Installation

Avant d'installer l'appareil, respecter les consignes suivantes :

- ne jamais placer l'appareil directement sous une prise de courant
- veiller à ce que l'appareil en fonctionnement soit bien stable et que personne ne puisse trébucher sur le cordon d'alimentation
- n'utiliser l'appareil que dans des endroits secs et jamais près d'un évier
- ne jamais poser de linge, vêtements, etc. sur ou à côté de l'appareil: risque d'incendie! Ne jamais mettre l'appareil près de matériaux inflammables. Maintenir absolument une distance min. de 50 cm
- il est conseillé de brancher l'appareil à un interrupteur différentiel, en cas de doute consulter un spécialiste

Fonction raclette

- mettre la plaque sur l'appareil (avec les rainures vers le haut)
- régler la température sur «0»
- une fois la prise de courant branchée, l'appareil est prêt à l'emploi (230 V)
- régler la température sur «5» en tournant le bouton jusqu'à la moitié, dans le sens des aiguilles d'une montre, et préchauffer l'appareil pendant env. 5 min. (sans poêlons)
- mettre dans un poêlon une tranche de fromage d'env. 0,5 cm d'épaisseur et poser le poêlon sur la surface d'appui. Attendre que le fromage fonde
- ôter alors le poêlon et verser le fromage fondu dans une assiette à l'aide d'une spatule

Attention: les poêlons à raclette sont brûlants. Il faut donc les manipuler uniquement par leur poignée en plastique

Fonction grill

- mettre la plaque sur l'appareil (avec les rainures vers le haut)
- régler la température sur «0»
- une fois la prise de courant branchée, l'appareil est prêt à l'emploi (230 V)
- régler la température sur Maximum en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre «9» et préchauffer l'appareil pendant env. 5 min. (sans poêlons)
- mettre les aliments à griller sur la plaque. Lorsqu'ils sont cuits à point, ôter les aliments de la plaque

Attention **:**
Pour éviter d'abîmer le revêtement en teflon, ne jamais utiliser d'ustensiles pointus qui puissent couper ou rayer la plaque (couteaux, fourchettes, etc.)

Fonction crêpe

- mettre la plaque sur l'appareil (avec les rainures vers le bas)
- régler la température sur «0»
- une fois la prise de courant branchée, l'appareil est prêt à l'emploi (230 V)
- régler la température sur Maximum en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre «9» et préchauffer l'appareil pendant env. 5 min.
- verser la pâte dans une des deux cavités rondes de la plaque et laisser cuire à volonté
- enlever les crêpes, les tacos ou l'omelette de la plaque

Changer la température

Il est possible de changer la température grâce au bouton de réglage :

- **«1»**: température basse
- **«9»**: température haute

Après la cuisine

- régler la température sur «0»
- débrancher l'appareil et le laisser refroidir
- après utilisation, nettoyer l'appareil (v. «Nettoyage»)

Conseils

Raclette :

- afin de ne pas brûler les aliments, veiller à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec la résistance
- n'assaisonner le fromage que lorsqu'il est fondu, car les épices brûlent à haute température et dégagent une odeur désagréable
- il est conseiller d'accompagner la raclette avec une salade fraîche et des pommes de terres cuites à l'eau

Grill:

- avant de griller, graisser légèrement la viande maigre; la viande plus grasse peut être cuite dans son jus
- de petits morceaux de viande tendre donnent de meilleurs résultats
- faire revenir un peu la viande afin d'en boucher les pores et de garder le jus
- la viande est cuite lorsque le jus qui en sort est incolore
- la viande froide dégage de la condensation en grillant et risque de ne pas être assez cuite à l'intérieur. Il est donc important que la viande soit à température ambiante avant d'être grillée
- épices et marinades brûlent à la cuisson et dégagent de la fumée. Il est donc conseillé de renoncer aux épices et aux marinades sur la viande crue et de n'utiliser épices et sauces barbecue qu'après la cuisson
- il est également possible de griller des morceaux de fruits, de légumes et de poisson

Nettoyage

- après utilisation et avant chaque nettoyage, régler la température sur «0» puis débrancher l'appareil
- laisser refroidir complètement l'appareil
- nettoyer l'appareil après chaque utilisation afin d'enlever les résidus d'aliments
- ne jamais plonger l'appareil dans l'eau (risque de court-circuit). Pour le nettoyer, le frotter légèrement avec un chiffon humide puis l'essuyer soigneusement
- ne pas utiliser d'objets coupants qui puissent rayer, ni de produits chimiques corrosifs, car cela risque d'endommager le teflon de la plaque. La plaque ne peut être utilisée si son revêtement en teflon est abîmé: elle doit alors être changée
- après utilisation, nettoyer la plaque encore chaude avec du papier cuisine pour enlever les résidus de gras et d'huile
- laver ensuite la plaque à la main
- nettoyer la résistance uniquement avec une petite éponge humide ou un linge doux. La résistance ne doit pas entrer en contact avec l'eau ou autres liquides
- les accessoires peuvent être lavés à la main
- si les poêlons sont très sales, les laisser tremper dans l'eau froide pendant env. 30 min. avant de les laver

Rangement

- en cas de non utilisation, il faut toujours débrancher l'appareil
- laisser refroidir complètement l'appareil
- conserver l'appareil en lieu sec et hors de portée des enfants

Conseils de sécurité

- **avant la mise en marche, lire entièrement et attentivement ce mode d'emploi**
- **ne pas utiliser l'appareil pour faire sécher des vêtements ou décongeler des aliments**
- **attention: les surfaces de l'appareil sont brûlantes**
- **les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil**
- **garder une distance de sécurité de 50 cm avec les objets inflammables (par ex. les rideaux)**
- **contrôler régulièrement que le cordon d'alimentation et la prise ne sont pas endommagés ou proches d'une source de chaleur. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés. Faire remplacer immédiatement cordons et prises défectueuses auprès de M-Service**
- **le cordon d'alimentation ne doit pas reposer sur l'appareil lorsque celui-ci est en marche: risque d'incendie et de court-circuit**
- **ne jamais ôter la fiche de la prise de courant avec les mains mouillées ou en tirant sur le cordon**
- **ne pas utiliser de rallonge**
- **utiliser uniquement des cordons d'alimentation pour un courant min. de 10 A**
- **l'appareil n'est pas protégé contre les éclaboussures**
- **placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane. Ne pas le placer sur une surface chaude ou près d'une flamme. Garder toujours une distance de 50 cm**
- **l'appareil est réservé à un usage domestique et ne doit être utilisé que dans un endroit sec**
- **ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou autres liquides : risques de blessures, d'incendie ou de décharge éléctrique**
- **n'utiliser que des pièces de rechange originales M-Service**
- **avant de nettoyer l'appareil, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement**
- **conserver avec soin ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur**
- **Migros décline toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme à ce mode d'emploi**

Garantie

2 ans de garantie

Migros garantit un appareil de fabrication et de fonctionnment impeccables pendant 2 ans à partir de la date d'achat.

Dispositions générales:

Ne sont pas sous garantie:

- l'usure normale
- les conséquences d'un usage impropre
- dommages provoqués par l'acheteur ou par un tiers
- problèmes dus à des circonstances externes

La garantie s'arrête si des réparations sont effectuées par des non-professionnels ou par des services non reconnus par MIGROS. Conserver soigneusement le certificat de garantie ou la preuve d'achat (ticket de caisse), sans ceux-ci vous perdez vos droits à la garantie.

Les appareils nécessitant une réparation ou un entretien, peuvent être déposés auprès de n'importe quel point de vente.

Elimination

Rendre inutilisable tout appareil ne fonctionnant plus en coupant le cordon d'alimentation.

L'appareil peut être éliminé gratuitement auprès d'un point de vente. Ne pas le jeter dans les ordures ménagères!

M SERVICE
230 V / 50 Hz / 1200W

8/2003 Sous résrve de modifications

Vertrieb / Distribution / Distribuzione:
MIGROS-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
MIGROS-France S.A., F-74100 Etrembières
MIGROS Deutschland GmbH, D-79539 Lörrach

7173.367 -F-

MIGROS